

EL ENFRIAMIENTO APROPIADO

135°F (60°C)

2 horas o menos



70°F (21°C)

Los refrigeradores no están diseñados para enfriar grandes cantidades de comida caliente rápidamente. Por lo tanto, otros métodos recomendados deben ser utilizados para enfriar grandes cantidades de alimentos calientes.

Métodos de refrigeración

Coloque los alimentos en un baño de agua helada.

Divida los alimentos en contenedores mas pequeños

Use una varita de hielo para agitar la comida

Cubra los alimentos flojamente y refrigere inmediatamente

Coloque los alimentos en equipo apropiado para enfriar como ex. Blast chiller o trumbler.

dentro de las 4 horas siguientes
(6 horas como máximo)



41°F (5°C)